

## Dessert Käsekuchen Variation

### Rezeptteil 4 von 4 Karamellierte Nüsse

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
120 g	Nüsse nach Belieben
60 g	Zucker

### Vorbereitung

1. Die Nüsse grob zerhacken.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 8:** In einer Pfanne: Den **Zucker** in die Pfanne geben, durch schütteln verteilen und schmelzen lassen. **Nicht in der Pfanne rühren!** Wenn er anfängt zu schmelzen, die Nüsse hinzufügen und etwas bräunen. Die flüssige Masse auf ein Backpapier gießen (Vorsicht: Sehr heiß!!!). Auskühlen lassen und im Blitzhacker zerkleinern.